Plats de gibier

Tous nos plats de gibier sont servis avec une purée de céleri-rave, des choux de Bruxelles et des poires au vin.

Entrées

Pâté de gibier
Pâté de gibier, servie avec compote de fruits secs, éclats de pistaches et pain brioche. 13
Suggestion de vin : Chablis – Domaine Vincent Dampt | 2022 | Chardonnay 7,5

Carpaccio de cerf
Tendre carpaccio de cerf avec prunes au sirop de porto, noix croustillantes et roquette. 16,5
Suggestion de vin : Dunavar | 2021 | Pinot Noir | Hongrie 7,5

Plats principaux

Ragoût de gibier Hazenpeper
Délicieux ragoût de lièvre Hazenpeper, servi avec un crumble croustillant aux épices. 26,5
Suggestion de vin : Staphyle Premium | 2024 | Malbec | Argentine 7,5

Cuisse de canard confite
Cuisse de canard confite, lentement cuite et servie avec un jus raffiné à l'orange et à l'anis étoilé. 26,5
Suggestion de vin : Thomas Barton Medoc | 2019 | Cabernet Sauvignon, Merlot | France, Bordeaux 7,5

Steak de cerf 200 g
Tendre steak de cerf avec une sauce au chou rouge et à la pomme. 27,5
Suggestion de vin : Staphyle Premium | 2024 | Malbec | Argentine 7,5

Ouvert tous les jours pour le déjeuner à partir de 11h30 et pour le dîner de 17h00 à 22h00.

Vous souhaitez commander quelque chose en plus, comme des frites ou une délicieuse sauce ? Consultez la page 11.

Voor de kleintjes in ons restaurant hebben we een speciaal menu, het Valk Kids menu. Hierin staan de bekende klasiekers . Hier kunnen de kinderen genieten van smakelijke Van der Valk klassiekers. Daarnaast bieden we leuke kleurplaten aan en hebben we een kinderhoek waar de kleintjes kunnen vermaken. Zo kan iedereen hier genieten van een heerlijke avond.

Burrata

Appetizer

Jambon séché de Betuwe
Johan Augustinus Meesterslager de Tiel. Jambon de palette séché, fumé et affiné, 50 grammes. 8.5

Bruschetta
Pain grillé garni d'un mélange savoureux de tomates fraîches, basilic, ail et un filet d'huile d'olive extra vierge. 8.5

Panier de pain
Petits pains de luxe servis avec du beurre salé. 6.5

Salades repas

Toucan
Salade mixte avec une schnitzel Van der Valk tranchée, vieux fromage savoureux, œuf mollet de 4 minutes, bacon croustillant et mayonnaise crémeuse au citron. 15,5

Classique Caesar
Little Gem avec cuisse de poulet rôtie, bacon croustillant, sauce crémeuse aux anchois, œuf mollet de 4 minutes et parmesan. 15,5

Chèvre
Salade mesclun, croquant de noix de pécan, vinaigre balsamique aux dattes et abricots secs. 14,5
Suggestion de vin : TOOS Rosé | 2022 | Grenache 7,5

Extras a commander

À la page 11, vous trouverez tous les extras que vous pouvez commander. Complétez votre plat avec, par exemple, une corbeille de pain ou nos frites garnies.

Entrees

Avec notre carte, nous vous invitons à un voyage culinaire à travers le temps. Commencez votre aventure avec l'une de nos entrées, inspirées de plus de 150 ans d'histoire Van der Valk.
De la classique carpaccio Van der Valk et de la traditionnelle soupe de tomates selon la recette familiale des Valk, jusqu'à des plats plus modernes et innovants.

Carpaccio Van der Valk
Tendre carpaccio de bœuf avec mayonnaise à la truffe ou pesto, pignons de pin croustillants, parmesan savoureux et roquette, selon la recette traditionnelle Van der Valk. 14,5

Tartare de saumon fumé
Tartare de saumon fumé avec crème fraîche et ciboulette, servi avec une crème de raifort. 14,5

Ballotine
Rouleau de poulet (Poulet Noir) farci de fruits, servi avec une mayonnaise raffinée au vadouvan et cumin. 14,5
Suggestion de vin : Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 7,5

Tataki de thon
Filet de thon légèrement saisi avec wasabi, servi avec salade d'algues et crème de sésame. 14,5
Suggestion de vin : Montgolfier | 2022 | Sauvignon Blanc 7,5

Rillette de truite
Truite de rivière poêlée sur brioche, avec condiments et brioche croustillante. 14,5
Suggestion de vin : Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 7,5

Betterave rouge & feta
Délicieuse betterave rôtie avec feta, olives kalamata et crumble de tomates. 12,5
Suggestion de vin : Staphyle Premium | 2024 | Malbec | Argentine 7,5

Champignons des bois
Champignons des bois sautés avec crème fraîche, Blue Stilton, ciboulette et une touche de vinaigre de xérès. 12,5
Suggestion de vin : Dunavar | 2021 | Pinot Noir | Hongrie 7,5

Burrata
Tomates acidulées avec pesto frais, huile d'olive généreuse et chutney de tomates savoureux. 13,75

Soups

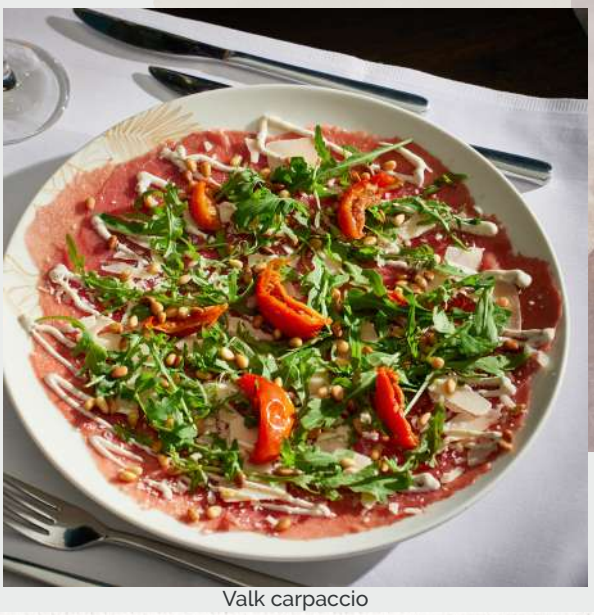
Soupe de tomates
Soupe de tomates fraîchement préparée avec crème fraîche onctueuse et basilic frais, selon la recette familiale traditionnelle. 7,75

Soupe à l'oignon bourguignonne
Soupe à l'oignon traditionnelle avec oignons caramélisés, fromage et croûtons croustillants. 7,75

Soupe de poulet
Soupe de poulet typiquement hollandaise avec légumes frais, bouillon savoureux et vermicelles. 8,75

Bisque de homard
Soupe de homard liée avec une saveur raffinée de homard et d'herbes. 11

Tartare de saumon fumé


Valk carpaccio

Plats principaux

Dans nos plats principaux, la simplicité et le confort d'un repas comme à la maison, un concept séculaire, sont au centre de l'attention. Avec nos délicieux plats maison, notre cuisine rend hommage aux recettes traditionnelles Van der Valk, comme la célèbre schnitzel Van der Valk.
Tous préparés avec le même amour et la même passion que Martinus van der Valk avait en tête.

Plats de viande

Tournedos de filet de bœuf – 200 grammes
Tournedos tendre de filet de bœuf, servi avec une sauce au choix parmi notre sélection à la page 11. 27,5
Suggestion de vin : Navarro Correas | 2023 | Malbec 7,5

Saté de poulet traditionnel
Hauts de cuisse de poulet savoureux servis avec sauce saté, atjar, oignons frits et kroepoek croustillant. 19,95

Valk burger
Cheeseburger classique sur pain brioché moelleux, garni d'un steak haché de bœuf, bacon croustillant et cheddar fondant. 19,95

Porc au vin
Émincé de porc tendre sauté dans une sauce teriyaki, accompagné de noix de cajou croustillantes et d'oignon nouveau frais. 24,5
Suggestion de vin : TOOS Rosé | 2022 | Grenache 7,5

Chateaubriand de filet de bœuf – 400 grammes (pour deux personnes)
Chateaubriand pour deux, servi avec champignons poêlés, oignons, sauce au poivre et sauce béarnaise. 55
Suggestion de vin : Navarro Correas | 2023 | Malbec 7,5

Rib-eye – 400 grammes (pour deux personnes)
Rib-eye parfaitement cuit pour deux personnes, servi avec laitue little gem, sauce au poivre, sauce béarnaise et pickles maison. 55
Suggestion de vin : Navarro Correas | 2023 | Malbec 7,5

Plats de schnitzel

Wienerschnitzel
Escalope de porc panée, servie avec une garniture viennoise classique.
200 g 19,95 | 275 g 22,95

Schnitzel 'Le Blanc'
Escalope de porc panée, garnie de champignons, tomate, oignons poêlés et fromage gratiné.
200 g 22,95 | 275 g 26,95

Jägerschnitzel
Escalope de porc panée avec une sauce crémeuse aux champignons, persil et une savoureuse compote d'airelles.
200 g 22,95 | 275 g 26,95

Holsteinerschnitzel
Escalope de porc panée avec deux œufs au plat frais, anchois et câpres aromatiques.
200 g 22,95 | 275 g 26,95

Chateaubriand de filet de bœuf

Accompagnements acommander en supplement

À la page 11, vous trouverez tous les extras que vous pouvez commander. Profitez de délicieuses frites garnies avec mayonnaise à la truffe et différentes sauces, parfaites pour accompagner vos plats de viande.

Tous nos plats principaux sont servis avec des frites, une salade de chou maison, de la mayonnaise et de la compote de pommes avec une cerise.

Plats de poisson

Gambas
Nouilles sautées avec de savoureuses gambas, légumes frais et sauce teriyaki sucrée. 24,5

Saumon
Filet de saumon avec croûte aux herbes de dill et estragon, servi avec fenouil braisé et pak-choï croustillant. 26,5

Cabillaud noir
Cabillaud noir poêlé avec edamame, pak-choï et bouillon miso savoureux. 26,5
Suggestion de vin : Chablis – Domaine Vincent Dampt | 2022 | Chardonnay 7,5

Sole meunière – 350-400 g
Sole avec citron, beurre aux herbes fondu et persil frais. 35

Turbot
Turbot avec asperges vertes, beurre aux noix, câpres et anchois. 39
Suggestion de vin : Chablis – Domaine Vincent Dampt | 2022 | Chardonnay 7,5

Plats végétariens

Risotto à la betterave rouge dry aged
Risotto avec épinards et croustillant de furikake. 22,5
Suggestion de vin : Dunavar | 2023 | Grüner Veltliner 7,5

Céleri-rave
Céleri-rave rôti avec sucre de palme, noix de coco et jus d'oignons. 22,5
Suggestion de vin : Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 7,5

Accompagnements a commander en supplement

Sauces chaudes
Au choix : sauce au poivre, sauce stroganoff, sauce aux champignons, sauce chasseur, sauce au vin rouge, sauce béarnaise, sauce satay et beurre aux herbes fondu. 2

Corbeille de pain
Pains de luxe servis avec beurre salé. 6,5

Compote de pommes 2

Sauces pour snacks
Au choix : mayonnaise, ketchup, moutarde, curry et sauce chili. 1

Champignons et oignons sautés 3,5

Frites avec mayonnaise 3,75

Frites garnies
Avec mayonnaise à la truffe et parmesan. 4,75

Pommes de terre sautées 2,75

Wienerschnitzel

Saumon

Valk sorbet

Un cafe?

Café Spécial

Profitez d'un délicieux café accompagné d'une liqueur de votre choix. 7,5

Choix de : café, cappuccino, espresso, double espresso, café au lait ou latte macchiato.

Café avec friandises

Café servi avec une sélection de délicieuses douceurs. 7,5

Espresso Martini 9,5

Desserts

Terminez votre délicieux dîner avec l'un de nos desserts, inspirés de la riche histoire familiale de Van der Valk.
De la classique sorbet Van der Valk à la traditionnelle dame blanche, chaque dessert évoque un doux souvenir des délicieuses recettes familiales qui nous ont façonnés..

Dame blanche traditionnelle
Dame blanche traditionnelle avec glace vanille crémeuse, sauce chocolatée sucrée, amandes croustillantes et une touche de chantilly. 9,25 (avec un supplément d'advocaat 1)

Crème brûlée
Crème anglaise sucrée et onctueuse parfumée à la vanille, surmontée de sucre de canne caramélisé. 9,75

Sorbet Van der Valk
Le sorbet traditionnel Van der Valk composé de trois saveurs de sorbet, fruits frais, sauce sucrée à la fraise et finition avec chantilly. 9,75

Tiramisu traditionnel
Biscuits à la cuillère imbibés de café et amaretto, surmontés de mascarpone crémeux pour un tiramisu classique délicieux. 11,5
Suggestion de vin : Porto, Varossio Tawny | Portugal 4,5

Poire
Crème onctueuse de poire avec brownies et mousse au chocolat blanc. 12
Suggestion de vin : Porto, Varossio Tawny | Portugal 4,5

Pistache & chocolat
Feuilletine croustillante avec mousse à la pistache, coulis de framboise et chocolat vanille. 12
Suggestion de vin : Nik Weis Schiefer | 2022 | Riesling 7,5

Yuzu
Crème de fruit de la passion avec gâteau éponge aux pistaches et croustillant vanille-yuzu. 12,5
Suggestion de vin : Ouma se Wyn | Weltevreden Estate | 2020 | Muscadelle, Muscat de Hambourg 7,5

Boissons

Café et thé
Lungo 3,6
Cappuccino 3,95
Latte macchiato 4,5
Caffè latte 3,95
Espresso 3,6
Espresso doppio 4,6
Espresso macchiato 3,85
Chocolat chaud 3,95
Chocolat chaud blanc 3,95
Flat white 4,85
Cortado (mini cappuccino) 3,85
Frappé 4,75

Café spécial (avec liqueur) 8,5
Café avec mignardises 7,5
Espresso Martini 9,5

Thé 3,6
Thé à la menthe fraîche 4,6
Thé au gingembre frais 4,6
Thé menthe & gingembre frais 5,35
Chai tea 3,85
Chai tea latte 4,35

Chantilly 0,75
Lait d'amande / d'avoine / de soja / de coco 0,5
Vanille / Noisette / Caramel 0,5

Boissons fraîches
Coca-Cola 3,95
Coca-Cola Zero 3,95
Fuze Tea Sparkling 3,95
Fuze Tea Pêche / Mangue / Vert 3,95
Fanta Orange / Cassis 3,95
Sprite 3,95
Rivella 3,95
Royal Bliss Ginger Ale 3,95
Royal Bliss Signature Tonic 3,95
Royal Bliss Ginger Beer 3,95
Royal Bliss Bitter Lemon 3,95

Eaux
Spa Bleue / Rouge 25 cl 3,95
Spa Bleue / Rouge 75 cl 8,5
Jus d'orange fraîchement pressé 5,25
Jus de pomme bio Schulp 3,75
Jus de tomate 3,95
Fristi 3,95
Chocomel 3,95

Bières
Swinkels 0,25 l 4,25
Swinkels 0,5 l 7,5
La Trappe Tripel à la pression 6,5
La Trappe Tripel à la pression 0,5 l 10,5
Bière de saison à la pression 6
Bière de saison à la pression 0,5 l 9,95
La Trappe Blonde 5,75
La Trappe Quadrupel 6,25
La Trappe Isid'Or 5,75
La Trappe Blanche 6
Bavaria Fruity Lemon Lime 5
Bavaria Radler 4,75
Cornet Oaked 5,75
Molen Vuur en Vlam IPA 5,75
Liefmans Fruitesse 5,75
Desperados 6,25
Bavaria Blanche 0.0 4,75
Bavaria 0.0 4,25

Bulles

	Verre	**Bouteille**
Pronol Prosecco	6	32
Jaume Serra Cava (20 cl)	9,75	
Pommery Champagne Brut Royal		75
Pronol 0,0 %	5,25	26,5
Pronol 0,0 % rosé	5,25	26,5

Vins
Urmeneta Chardonnay 5,25 | 26,5
Luna de Ana Verdejo 5,25 | 26,5
Moelleux (blanc doux) 5,25 | 26,5
TOOS Rosé 5,25 | 26,5
Monterre Merlot 5,25 | 26,5
Casa Silva Cabernet Sauvignon 5,25 | 26,—

Boissons

Cocktails
Pornstar Martini 9,5
Mojito 9,5
Cosmopolitan 9,5
Hendrick's Gin & Tonic 9,5
Toucan Gin & Tonic 9,5
Aperol Spritz 7,5

Apéritifs / Vins de liqueur
Barros Porto Ruby 5,5
Barros Porto Blanc 5,5
Barros Porto Tawny 5,5
Xérès Sec 5,5
Xérès Medium Dry 5,5
Martini Bianco 5,75
Martini Rosso 5,75

Rhum
Bacardi Carta Blanca 5
Bacardi Carta Negra 5,5
Bacardi Lemon 5
Bacardi Razz 5
Bacardi Ocho 7,5
Bacardi Caribbean Spiced 7
Bacardi Añejo Cuatro 7

Vodka
Eristoff Vodka 5,25
Grey Goose Vodka 8,5

Gin
Bombay Sapphire 6,5
Bombay Bramble 7
Toucan Gin 8
Hendrick's Gin 8

Tequila
Cazadores Blanco 6
Cazadores Reposado 7

Liqueurs
Amaretto 5,5
Aperol 4,75
Baileys 5,5
Campari 5,5
Cointreau 6,5
D.O.M. Bénédictine 6,5
Drambuie 6,5
Grand Marnier Rouge 6,5
Passoã 5,5
Kahlúa 5,5
Malibu Rhum Coco 5,5
Safari 5,5
St-Germain 5,5
Tia Maria 5,5
Southern Comfort 6,5

Whisky
Aberfeldy 12 ans 11,5
Craigellachie 13 ans 9
Dewar's White Label 6
Dewar's 12 ans 6,25
Glenfiddich 12 ans 6,5
Jack Daniel's 6,5
Jameson 6
Jim Beam 6,5
Johnnie Walker Red Label 6,5
Johnnie Walker Black Label 8,5
Johnnie Walker Gold Label 10,5
Monkey Shoulder 6,5
Royal Brackla 12 ans 10,5

Cognac
Courvoisier VS 7,5
Hennessy VS 9,5
Rémy Martin VSOP 10,5
Rémy Martin XO 19,5

Snacks

Plateau Toekan
Une délicieuse sélection d'olives, de noix salées, de fuet, de cubes de fromage, de petits pains de luxe avec du beurre salé, 4 fingers de fromage croquants et 4 bitterballen. 19,5

Bitterballen
7 bitterballen servis avec une délicieuse moutarde. 7,5

Gamba Orientale
5 gambas croquantes, servies avec une sauce chili. 7,5

Spicy Chicken Tenders
5 tenders de poulet artisanaux, avec sauce chili. 7,5

Nachos
Nachos gratinés avec fromage, salsa, guacamole et jalapeños. 12,5

Panier de pain
Pain croustillant servi avec du beurre salé. 6,5

Mélange d'amuse-bouches
Un mélange de 7 types de délicieuses bouchées servies avec de la mayonnaise et de la moutarde. 7,5

Cheese Fingers
7 fingers de fromage croustillants remplis de fromage affiné, servis avec sauce chili. 8

VAN DER VALK
HOTEL TIEL